



Afhaalgerechten voor de feestdagen

Koude voorgerechten

- Oesters 6st 22€
- 1/2 kreeft "belle vue" 25€
- Gerookte eendeborst, confijt van rode ui en slaatje mango-rucola 17€
- Carpaccio Rund of Tonijn met bijhorende garnituur 16€
- Slaatje krab, gerookte zalm, garnalen en limoen-munt mayonaise 15€
- Gerookt visbordje met mierikswortelsaus 16€

Soepen

- Broccolisoepp met zalmsnippers 1 liter 13€
- Kreeftenroomsoep met Armagnac 1 liter 15€
- Agnes Sorrelsoep (kip, ham en champignon) 1 liter 10€
- Tomaten roomsoep met balletjes 1 liter 8€

Warme Voorgerechten

- Gegrild kreeftje met cayenneboter en gebakken zeekraal 25€
- Tongrolletjes op Normandische wijze 22€
- Stoofpotje van wild 18€
- Scampi Curry, Lookroom of Kreeftensaus 14€
- Specialiteit van de Chef
 Paling : in ' t groen, gebakken, room en garnalen of tomaat 30€



Afhaalgerechten voor de feestdagen

Visgerechten

- Tongrolletjes op Normandische wijze 32€
- Kreeft "Belle Vue" of met Cayenneboter 36€
- Kabeljauwhaasje Dugleré 26€
- Zalmfilet met witloof met mosterdsaus 24€

Vleesgerechten

- Trio van wild volgens aanbod met 2 sausjes en nodige garnituur 33€
- Ardens varkenshaasje met mosterdjus en zijn garnituur 26€
- Filet van parelhoen met appelsiensaus en zijn garnituur 27€
- Kalkoenfilet met druivensaus en verse kroketten 24€

Alle gerechten zijn voorzien van de nodige aardappel- en groenten garnituur.

Indien er rekening dient gehouden met allergenen of vegetarische gerechten, laat gerust weten.

Desserts

- Ijstaartje "Villa Belle" 10€
- Eindejaarsgebakje 10€
- Nougat Glacé 10€
- Dessertbordje 14€